

Menus de Juin

<p>Lundi 27 mai</p> <p>Salade mélangée Steak haché Omelette ciboulette Coquillettes Camembert portion Compote</p>	<p>Mardi 28 mai</p> <p>Carottes râpées à l'échalote Escalope de volaille à la crème de basilic <i>Friand fromage *2 (plat)</i> Beignet de brocolis Mini babybel Donut's chocolat</p>	<p>Mercredi 29 mai</p> <p>Flan de potiron Brunch anglais brouillade d'oeuf et saucisse <i>Marmitte de poisson</i> Red bean et pomme de terre Cheddar blanc Cheesecake</p>	<p>Jeudi 30 mai</p> <p>Pastèque Brochette de poulet saveur d'été <i>Tarte au fromage</i> Gratin de printannier Tartare aux fines herbes Tarte pomme rhubarbe</p>	<p>Vendredi 31 mai</p> <p>Concombre provenç pané de fromage Courgettes à la vache qui rit Croc'lait bio Gâteau d'anniversaire cake citron</p>
<p>Lundi 03 juin</p> <p>Tartare tomate basilic Rôti de boeuf au jus <i>Galette mexicaine</i> Gratin dauphinois Délice crème de chèvre Paris Brest</p>	<p>Mardi 04 juin</p> <p>Salade Sombrero Ravioli tofu basilic bio Kiri Crème dessert chocolat</p>	<p>Mercredi 05 juin</p> <p>Courgette rapée à l'huile d'olive Côte de porc au jus Croq légumes du soleil Epinards sautés Mimolette Flan au chocolat</p>	<p>Jeudi 06 juin</p> <p>Cervelas en salade <i>Cœurs de palmier</i> Sauté de dinde sauce tomate <i>Nuggets de blé croustillant</i> Salsifis gratinés Camembert portion Kiwi bio</p>	<p>Vendredi 07 juin</p> <p>Concombres vinaigrette Filet de merlu froid <i>Filet de poulet rôti froid</i> Salade de riz Yaourt à boire Mousse choco</p>
<p>Lundi 10 juin</p> <p>Terrine du marché provençale Rôti de porc froid <i>Filet de saumon froid et sa crème verte</i> Salade de lentilles Yaourt nature les 2 vaches Pomme</p>	<p>Mardi 11 juin</p> <p>Céleri et carotte rémoulade Oeufs durs mayonnaise plat froid Salade de pâtes à l'orientale Brebis crème président Choux à la crème</p>	<p>Mercredi 12 juin</p> <p>Betterave vinaigrette Aiguillette de poulet froid <i>Tranche de poisson froid</i> Salade d'endives P'tit louis Copmpote pomme banane</p>	<p>Jeudi 13 juin</p> <p>Radis beurre Garniture bolognaise <i>Garniture poisson</i> Spaghettis à l'emmental Kiri Liégeois à la vanille</p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>Carottes rapées bio Filet de poisson pané <i>Steak haché crème de ketchup</i> Camembert portion</p>
<p>Lundi 17 juin</p> <p>Salade Iceberg Lasagne bolognaise <i>Lasagne ricotta épinard</i> Leerdammer Mousse chocolat au lait</p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>Mousse de tomate basilic Jambon blanc et cornichon <i>Filet de saumon froid et sa crème verte</i> Salade verte et dés de pomme de terre Emmental individuel</p>	<p>Mercredi 19 juin</p> <p>Salade de blé provençale Rôti de boeuf froid <i>Tranche de poisson froid</i> Salade de chou fleur Yaourt aux fruits Nectarine</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Tomate mimosa Saucisse végétarienne Quinoa aux petits légumes sauce tomate Edam à la coupe Liégeois</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Salade de perles de fromagère Médaille de merlu froid <i>Jambon de dinde</i> Salade mexicaine(plat) Tome noire Fraises non lavées</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>Salade mêlée Boulette soja à la crème de ketchup Jardinière de légumes Comté individuel Brunoise de fruits exotique</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>Mousse de foie Tomates en couleurs Cornet de jambon blanc macédoine <i>Médaille de surimi mayonnaise</i> Salade coleslaw Tome bolanche tranchée</p>	<p>Mercredi 26 juin</p> <p>Oeufs durs Rôti de veau froid <i>Tarte chèvre tomate</i> Salade de carottes(plat) Chavroux</p>	<p>Jeudi 27 juin</p> <p>Tomates en couleurs Assiette barbecue <i>saucisse végétarienne</i> Frites Pik et croq Salade de fruit acapulco</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>Salade coleslaw Dos de colin froid <i>Filet de poulet rôti froid</i> Salade de riz Mini babybel Melon à la coupe</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.